

Vorspeise

Beeftatar (klein)

Kapern, Schnittlauchcreme, Dijon Senfcreme, Schalotten Confit,
Wachtelei, Silberzwiebeln

17,50€

Roh mariniertes US Flank Steak und Hummer

Ingwer, Chili, Zitronengras, Edamame Bohnen, Kräutersalat, Yuzo Gel, confierter Hummer,
gerösteter Klebreis

17,00€

Violetter Mais, Kalb und Pankomehl

Creme-Suppe vom Violetten Mais, gebackene Kalbsrilette im Pankomehlmantel

10,50€

Hauptgang

Beeftatar (groß)

Kapern, Schnittlauchcreme, Dijon Senfcreme, Schalottenconfit,
Wachtelei, Silberzwiebeln

23,50€

US Flank Steak

US Cut, kräftig, ursprünglich, authentisch

220g 42€ 330g 59€

Charolais Rinderfilet

Französisch, fein, klar, typisch

180g 35€ 220g 49€

Simmentaler Kalbsbäckchen

natürlich

150g 29€ 300g 44€

Cut Mix

Simmentaler Kalbsbäckchen / US Flank Steak

220g 37€ 330g 55€

Cut Mix

Simmentaler Kalbsbäckchen / Charolais Rinderfilet

220g 44€ 330g 66€

Zu allen Hauptgängen servieren wir saisonale Blattsalate, Dips und Salze.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Dessert

8,50€ p. Portion